“crevettes”

MODE D’EMPLOI

DS Restauration

CRUE OU CUITE, ENTIÈRE, SEMI-DÉCORTIQUÉE OU DÉCORTIQUÉE, LE CHOIX D'UNE CREVETTE DÉPEND DE L'UTILISATION QUE VOUS ALLEZ EN FAIRE.

MAIS SAUREZ-VOUS BIEN COMPARER POUR BIEN CHOISIR ?

LE CALIBRE

Pour une représentation en taille réelle des crevettes reportez-vous pages 4 et 5.

Le calibre des crevettes peut être exprimé :

À LA BOÎTE

Pour des crevettes entières crues

Attention le poids de la boîte est variable (700 - 900 g). Pour bien comparer, ramener le calibre au kilo

EXEMPLE :
16-20/boite de 800 g net = 20-25/kg

AU KILO

Pour des crevettes entières crues ou cuites

Pour plus de transparence DS Restauration fait le choix de communiquer sur des calibres au kilo (poids net)

À LA LIVRE

Pour les crevettes décortiquées ou semi-décortiquées

Elles sont souvent vendues au sachet entre 500 g et 1 kg

Bien choisir c'est savoir bien comparer.

LE GLAZING

poids brut
- poids net
= glazing

Afin de protéger la chair des crevettes de la déshydratation, de l'eau est pulvérisée sur le produit et forme une fine pellicule de glace. C'est ce qu'on appelle le glazing, glaçage ou encore glazurage.
Le taux de glazing varie entre 5 et 20%.

LES CRITÈRES DE QUALITÉ

Le niveau de qualité des crevettes dépend de plusieurs critères importants :

- LA CARAPACE DOIT ÊTRE FERME ET LA TÊTE BIEN FIXÉE AU CORPS
  et ne doit pas être jaunie (signe d'un trop long stockage à l'état congelé).
- LE CALIBRE DE LA CREVETTE
  Comptez les pièces dans la boîte pour savoir si votre calibre est juste.
- LE GLAZING
  Le poids du glazing ne doit pas être inclus dans le poids net. On parle de poids compensé.
- LA PRÉSENCE DE TÊTES NOIRES N'A PAS D'INCIDENCE GUSTATIVE. ELLE PEUT ÊTRE DÛE :
  - à une remontée trop rapide des crevettes en surface,
  - à l'alimentation,
  - à un délai trop long entre la pêche et la surgélation.
- LA PRÉSENCE DE POINTS NOIRS
  sur les pattes et la carapace est signe que la crevette est restée trop longtemps hors de l'eau.
- LE TYPE DE SURGÉLATION
  La surgélation mer permet d'éviter l'altération des crevettes qui sont surgelées dès leur capture. Les caractéristiques organoleptiques sont alors mieux conservées.

LA PRÉSENTATION

	CRUES	CUITES
ENTIÈRES		
SEMI-DÉCORTIQUÉES	body peeled : corps décortiqué tête et telson conservé	cocktails : sans tête, avec telson
DÉCORTIQUÉES		

BIEN COMPARER

- La même **espèce** et la même **origine**
- Le même **calibre** *(boîte, kilo ou livre)*
- Le même **poids** *(brut ou net)*
- Le **conditionnement** *(boîte, kilo ou livre)*
- L'**unité de facturation** *(Le prix est-il exprimé à la boîte, au kilo, à la livre ou au sachet…)*

+ LEXIQUE

GAMBAS OU CAMARONE
Dénomination commerciale définissant des « crevettes de grandes tailles quelle que soit l'espèce sans que la taille minimum ne soit définie ».

ENTIÈRE
Crevette avec tête et carapace.

COCKTAIL
Crevette sans tête, corps décortiqué sauf le 6ème segment et le telson.

TELSON
Bout de la queue, également appelé « le fouet ».

BODY PEELED
Corps décortiqué, tête et telson conservés.

PTO = PEELED TAIL ON
Crevette décortiquée avec telson.

DÉCORTIQUÉE
= Queue de crevette.

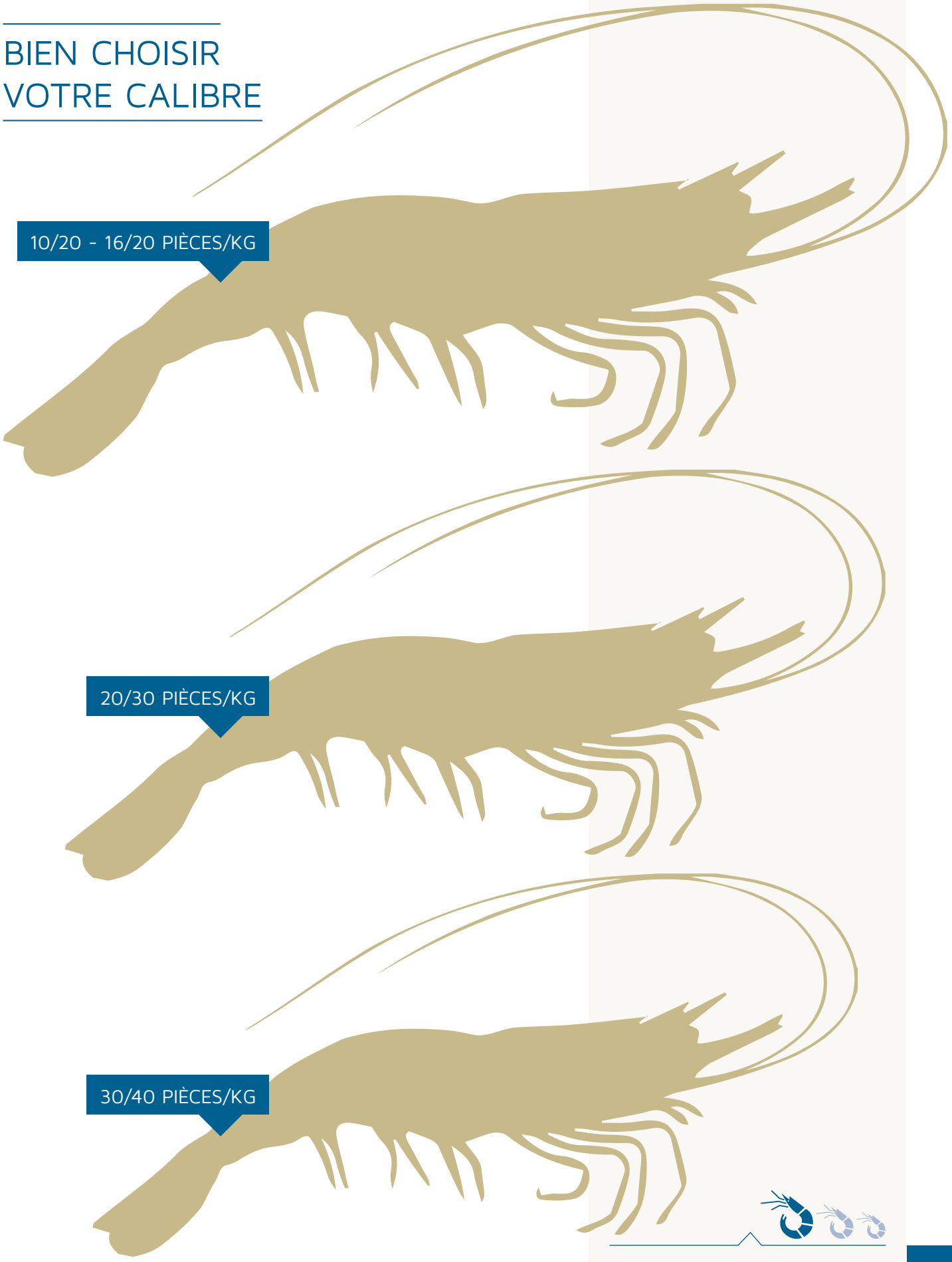
ÉVEINÉE
Crevette dont on a retiré la veine intestinale grise située sur le dos.

BLACK TIGER
Crevette *Penaeus monodon* issue d'élevage.

SEA TIGER
Crevette *Penaeus monodon* sauvage.

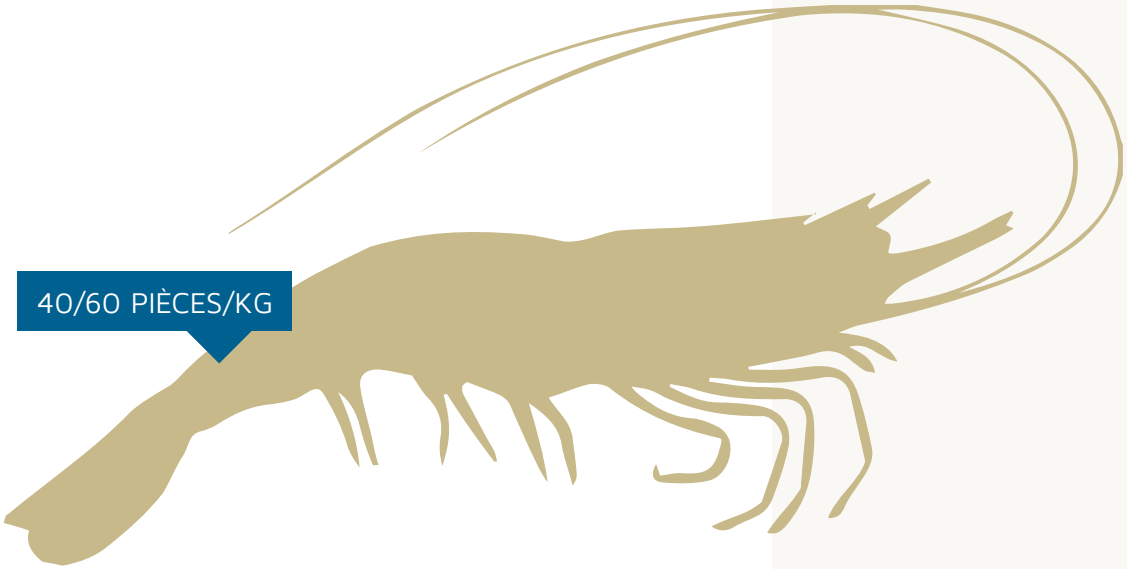
LB = LIVRE ANGLAISE
= 453,60 g.

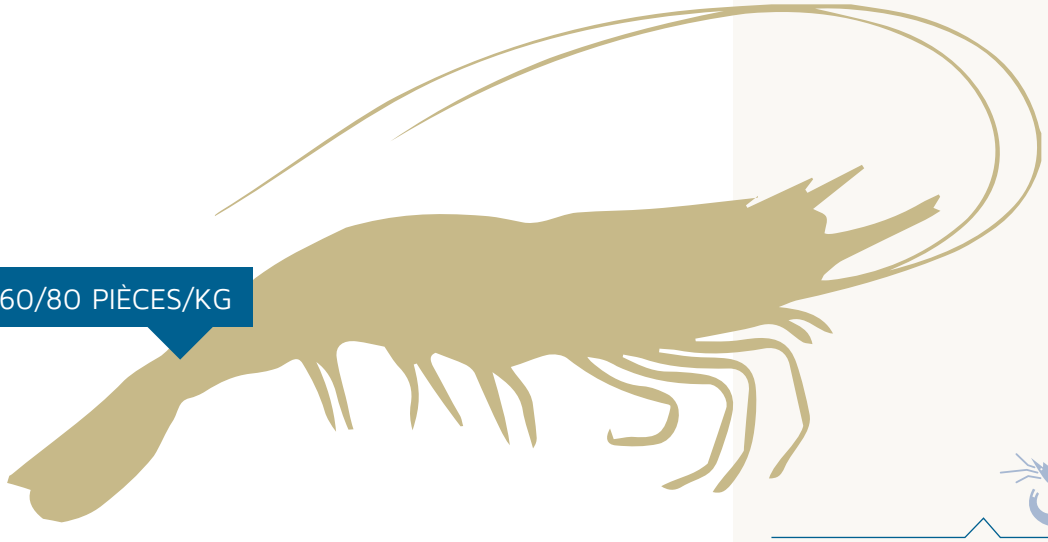
BIEN CHOISIR VOTRE CALIBRE



GROSSES TAILLES

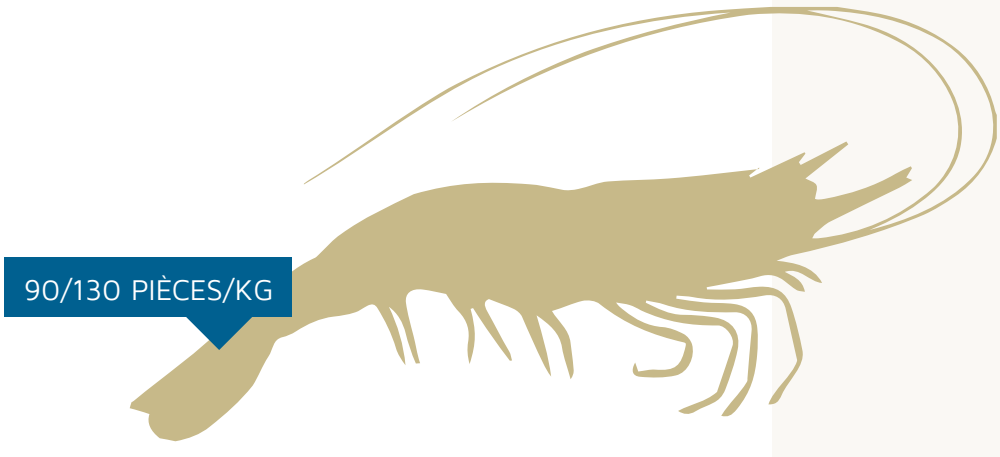
Barbecue, entrées chaudes, brochettes, recettes gastronomiques





TAILLES MOYENNES

Cocktails, plateaux de fruits de mer, salades, plats cuisinés (paëllas), entrées...



PETITES TAILLES

Cocktails, apéritifs, entrées, cassolettes, feuilletés

LES CREVETTES SONT REPRÉSENTÉES EN TAILLE RÉELLE AU KILO.

L' AQUACULTURE

Outre la culture bio, il existe trois grands types de culture pour les crevettes d'élevage qui peuvent varier en fonction des zones et des espèces :

EXTENSIVE

ALIMENTATION
NATURELLE SANS AUCUN APPORT EXTÉRIEUR

DENSITÉ MOYENNE
< 30 individus au m^2

SEMI-INTENSIVE

ALIMENTATION
AJOUT DE COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

DENSITÉ MOYENNE
30 à 50 individus au m^2

INTENSIVE

ALIMENTATION
EXCLUSIVEMENT EN APPORT EXTÉRIEUR

DENSITÉ MOYENNE
50 à 100 individus au m^2

+ LE CHOIX DS RESTAURATION

Afin de vous proposer des produits aux qualités organoleptiques supérieures nous avons opté pour la commercialisation de crevettes issues d'aquaculture **EXTENSIVE** ou **SEMI-INTENSIVE** (Vietnam, Thaïlande, Indonésie, Inde).

Ces techniques d'élevage sont plus respectueuses de l'environnement et s'inscrivent dans notre démarche de développement durable.

Réf. : 00830 | 03894

Crevette Rouge Argentine
Pleoticus muelleri

LES PRINCIPALES ZONES DE PRODUCTION

mers froides

mers chaudes

Réf. : 02600 | 03458

Crevette Nordique

Pandalus boréalis

boréalis

Réf. : 03227 | 03457

Crevette Tropicale

Peneaus vanamei

Peneaus notialis

Peneaus indicus

Réf. : 01725 | 00203

Crevette Tropicale

Peneaus indicus ou notialis

Réf. : 02428 | 02367
02389 | 03379

Crevette Tropicale

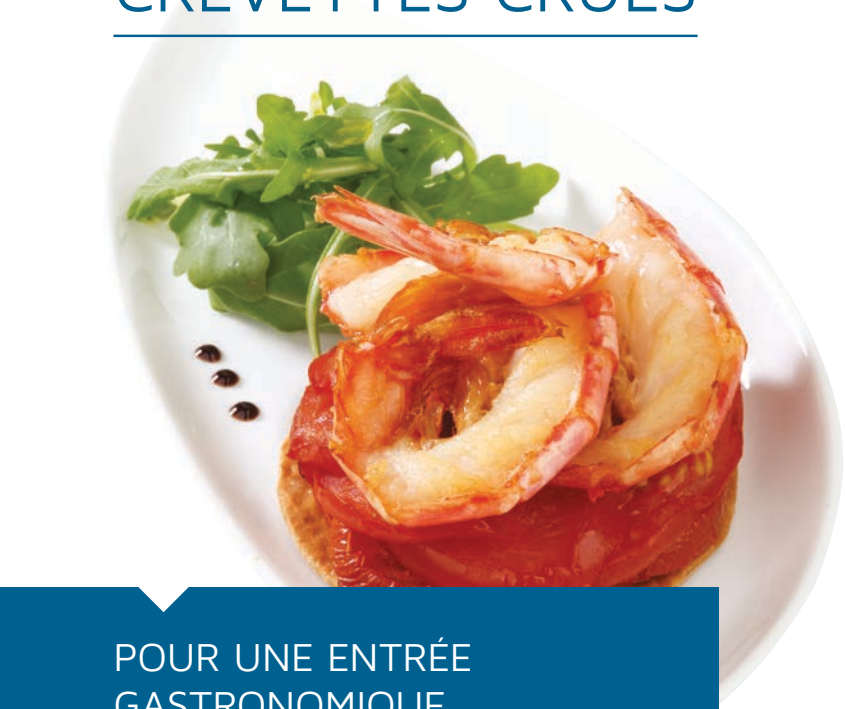
Peneaus monodon
= Black tiger

Réf. : 03286

Crevette Tropicale

Paneus monodon
= Sea tiger

CREVETTES CRUES



POUR UNE ENTRÉE GASTRONOMIQUE

TATIN DE TOMATES CONFITES AUX CREVETTES FLAMBÉES

Dans une plaque de pâte feuilletée (Réf. : 00288), détaillez des cercles, faîtes une cuisson à blanc. Garnissez de tomates confites (Réf. : 03436) et réservez. Découpez les crevettes à peine décongelées en deux, passez-les au wok ou à la poêle 2 minutes. Terminez la cuisson en les flambant. Dressez sur les tatins et servez.

Crevette rouge d'Argentine

Pleoticus muelleri

10-20 / kg

SURGELÉ MER

Réf. : 00830

20-30 / kg

Réf. : 03894

Entière, pêchée en Océan Atlantique Sud-Ouest.

Carton de 6 x 2 kg

Crevette tropicale

Penaeus vannamei

26-30/lb

Réf. : 03227

Décortiquée, éveinée, élevée en Asie Sud-Est.

Sachet de 800 g

Brochette de crevettes

Penaeus vannamei

78,5 g

Réf. : 03689

Semi-décortiquée, éveinée, élevée en Équateur.

Carton de 7 sachets soit 42 brochettes (non détaillable)
Carton de 3,3 kg

INFO ESPÈCE

Pleoticus muelleri

Cette grosse crevette rouge est pêchée dans les eaux froides au large de l'Argentine. Son caractère sauvage lui confère une saveur et une qualité exceptionnelle. Rouge à l'état cru, elle ne nécessite qu'une légère cuisson de part sa carapace fine.

INFO ESPÈCE

Penaeus Vannamei

C'est l'espèce la plus consommée au monde. À l'état cru elle est translucide et de couleur grise homogène. Cuite, sa carapace est d'une couleur rose unie et sa chair est blanche teintée de rose. Idéale pour une cuisson à la poêle ou à la plancha.

Zoom +

LA CREVETTE TIGRÉE

Ces crevettes tropicales de couleur sombre et tigrée résistent très bien à la cuisson grâce à leur carapace épaisse. Leur texture est ferme, charnue et croquante. Après cuisson et non décortiquées, leur couleur est rouge vif. Une fois décortiquées, leur chair présente de belles nuances rouges et blanches.

Elle peut être sauvage ou d'élevage.

Crevette «Black Tiger»

Penaeus monodon

16-20 / kg *Réf. : 02428*

21-30 / kg *Réf. : 02367*

31-40 / kg *Réf. : 02389*

Entière, élevée en Asie Sud-Est.

Carton de 6 x 1 kg

Crevette «Black Tiger» body peeled

Penaeus monodon

21-30 / boite

Réf. : 03379

Semi-décortiquée, élevée en Asie Sud-Est.

Boite de 900 g

Crevette géante «Sea Tiger»

Penaeus monodon

6-8 / boite

Réf. : 03286

Entière, pêchée en Océan Pacifique Centre Ouest et Océan indien.

Boite de 800 g

INFO ESPÈCE

Black tiger ou penaeus monodon

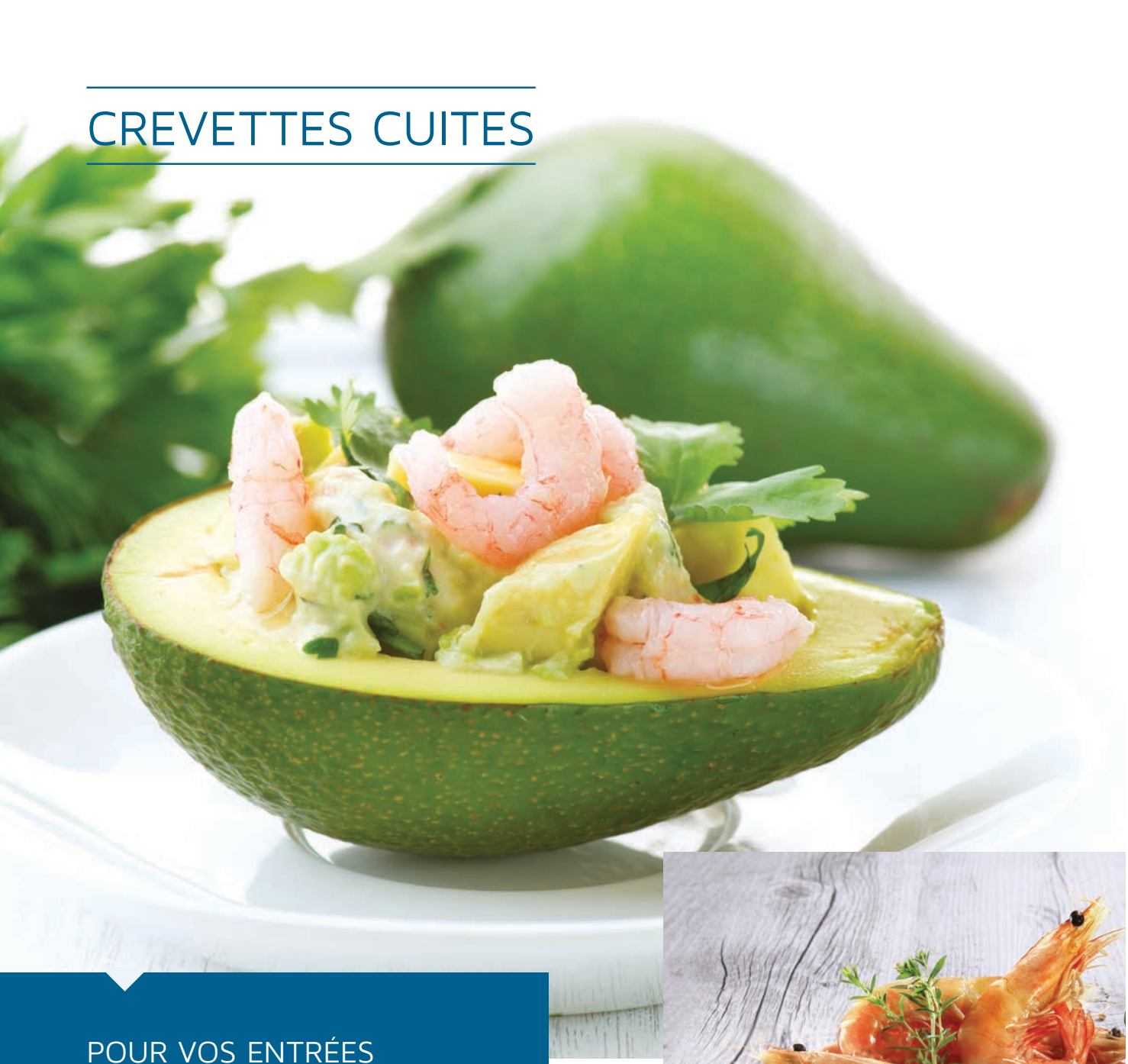
Cette crevette est de couleur sombre et tigrée. L'appellation Black Tiger fait référence à la crevette d'élevage, commercialisée sous le nom de gambas.

INFO ESPÈCE

Sea tiger ou penaeus monodon

Cette crevette **sauvage** pêchée en mer fait partie des plus grosses crevettes existantes et peut atteindre jusqu'à 40 cm (antennes non comprises).

CREVETTES CUITES



POUR VOS ENTRÉES FRAÎCHEUR

AVOCAT AUX CREVETTES

Mélangez les crevettes à une mayonnaise dans laquelle vous aurez ajouté du jus de citron et des échalotes hachées (Réf. : 00825). Partagez les avocats en deux, enlevez les noyaux et remplissez chaque moitié avec la préparation de mayonnaise. Décorez avec quelques crevettes supplémentaires, persil et ciboulette, et servez très frais.

CREVETTE SAUVAGE AU GOÛT IODÉ

Crevette tropicale

Penaeus SPP

300-500 / lb

Réf. : 00167

Décortiquée, pêchée en Pacifique Ouest et Afrique de l'Ouest.

Carton de 20 x 0,5 kg

Crevette tropicale

Penaeus indicus ou notialis

40-60 / kg *Réf. : 01725*

60-80 / kg *Réf. : 00203*

Entière, pêchée en Océan Indien ou Atlantique Centre-Est.

Boite de 2 kg, carton de 6 x 2 kg

Zoom +

LA CREVETTE NORDIQUE

Pandalus borealis

Également appelée crevette du Groënland ou crevette Boréale, la pandalus borealis est une crevette sauvage des mers froides. Il lui faut sept ans pour atteindre la même taille qu'une crevette tropicale élevée entre trois et quatre mois. Nos crevettes nordiques sont surgelées immédiatement à bord des crevettiers océaniques. Sa chair est fine et savoureuse du fait de sa croissance lente en eau froide. Elle se consomme essentiellement en salade, buffet froid ou plateau de fruits de mer.

Idéale sur les plateaux de fruits de mer

Crevette nordique

Pandalus borealis

250-350 / lb SURGELÉ MER

Réf. : 03458

Décortiquée, pêchée en Atlantique et Pacifique Nord.

Carton de 16 x 0,5 kg

Crevette nordique

Pandalus borealis

90-130 / kg SURGELÉ MER

Réf. : 02600

Entière, pêchée en Atlantique et Pacifique Nord.

Carton de 5 kg

Crevette tropicale

Penaeus vannamei

40-60 / kg *Réf. : 03219*

60-80 / kg *Réf. : 03358*

Entière, élevée en Équateur.

Carton de 6 x 2 kg

BELLE PRÉSENTATION POUR LES PIÈCES COCKTAILS

Crevette «Cocktail»

Penaeus vannamei

41-50 / lb

Réf. : 03457

Semi-décortiquée, éveinée, élevée en Asie du Sud-Est.

Carton de 10 x 1 kg

“crevettes”
MODE D’EMPLOI

Référence	Désignation Espèce	Type (élevage ou sauvage)	Calibre	Origine	Conditionnement	Unité de facturation
LES CREVETTES CRUES						
ENTIÈRES						
00830	Crevettes rouges Argentine SURGELÉ MER *Pleoticus muelleri*	sauvage	10-20 / kg	Atlantique Sud-Ouest	Carton de 6 x 2 kg	kg
03894	Crevettes rouges Argentine *Pleoticus muelleri*	sauvage	20-30 / kg	Argentine	Carton de 6 x 2 kg	kg
03286	Crevettes géantes «Sea Tiger» *Penaeus monodon*	sauvage	6-8 / boîte	Pacifique Centre-Ouest et Océan Indien	Boîte de 800 g	bte
02428	Crevettes «Black Tiger» *Penaeus monodon*	élevage	16-20 / kg	Asie Sud-Est	Carton de 6 x 1 kg	kg
02367	Crevettes «Black Tiger» *Penaeus monodon*	élevage	21-30 / kg	Asie Sud-Est	Carton de 6 x 1 kg	kg
02389	Crevettes «Black Tiger» *Penaeus monodon*	élevage	31-40 / kg	Asie Sud-Est	Carton de 6 x 1 kg	kg
DÉCORTIQUÉES ET SEMI-DÉCORTIQUÉES						
03227	Crevettes décortiquées éveinées *Penaeus vannamei*	élevage	26-30 / lb	Asie Sud-Est	Carton de 10 x 800 g (sachet)	sh
03379	Crevettes body peeled «Black Tiger» *Penaeus monodon*	élevage	21-30 / boîte	Asie Sud-Est	Boîte de 900 g, carton de 6 x 1 boîte	bte
03689	Brochettes de crevettes *Penaeus vannamei*	élevage	78,5 g	Équateur	Carton de 3,3 kg (7 sachets, 42 brochettes)	kg
LES CREVETTES CUITES						
ENTIÈRES						
02600	Crevettes nordiques SURGELÉ MER *Pandalus borealis*	sauvage	90 -130 / kg	Atlantique et Pacifique Nord	Carton de 5 kg	kg
01725	Crevettes sauvages *Penaeus indicus ou notialis*	sauvage	20-30 / kg	Océan Indien ou Atlantique Centre-Est	Boîte de 2 kg, carton de 6 x 2 kg	kg
00203	Crevettes sauvages *Penaeus indicus ou notialis*	sauvage	60-80 / kg	Océan Indien ou Atlantique Centre-Est	Boîte de 2 kg, carton de 6 x 2 kg	kg
03219	Crevettes tropicales *Penaeus vannamei*	élevage	40-60 / kg	Équateur	Carton de 6 x 2 kg	kg
03358	Crevettes tropicales *Penaeus vannamei*	élevage	60-80 / kg	Équateur	Carton de 6 x 2 kg	kg
DÉCORTIQUÉES ET SEMI-DÉCORTIQUÉES						
03458	Crevettes nordiques SURGELÉ MER *Pandalus borealis*	sauvage	250-350 / lb	Atlantique Nord-Est	Carton de 20 x 0,5 kg	kg
00167	Crevettes tropicales décortiquées *Penaeus SPP*	sauvage	300-500 / lb	Asie Sud-Est	Carton de 20 x 0,5 kg	kg
03457	Crevettes tropicales semi-décortiquées «Cocktail» éveinées *Penaeus vannamei*	élevage	41-50 / lb	Asie Sud-Est	Carton de 10 x 1 kg	kg

Réalisation : atmosfolio - 02 38 78 04 78 - Crédits photos : Michel Perreau, Fotolia, Shutterstock. - Édité par FGR - RCS Paris B339 637 100.

SIRF
14, rue Bonséjour
85120 La Chataigneraie
Tél. : 02 51 53 58 10
Fax : 02 51 52 79 64
S.A.S. au capital de 300 000 €
SIREN 546 850 231

SOCIÉTÉ D’EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET D.S. RHÔNE-ALPES S.A.S.
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

DÉPÔT DE CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE
47, Rue du clos renard
BP 21
45110 Châteauneuf-sur-Loire
Tél. : 02 38 46 83 90
Fax : 02 38 58 60 75

DÉPÔT DE SAINT-ÉTIENNE
Allée de la minéralogie
Z.A. Molina la Chazotte
42000 Saint-Étienne
Tél. : 04 77 34 07 75
Fax : 04 77 47 58 19

Tous les produits de ce support sont surgelés.

EcoFolio agit pour l’environnement ® DS Restauration adhère à EcoFolio et soutient financièrement votre collectivité pour le recyclage des papiers. Merci de les déposer dans le bac approprié. En triant vos déchets, vous participez à la préservation de l’environnement. www.ecofolio.fr

PEFC 10-31-1510 / Certifié PEFC / pefc-france.org

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.